



## Chrumkavé kuracie karbonátky

### Potrebujeme:

350 g kuracích prs  
1 krajec chleba  
2 strúčiky cesnaku  
1 malá cibuľka  
2 vajcia  
1 lyžička soli  
čierne korenie podľa chuti  
½ lyžičky vločiek  
50 g strúhaného syra  
½ lyžičky strúhanej citrónovej kôry  
1 zväzok petržlenu nakrájaný nadrobno  
sušená bazalka  
oregano  
kukurličná strúhanka



### Postup:

Kuracie prsia umyjeme, osušime a nakrájame nadrobno. Petržlen si očistíme a najemno postrúhame. Cesnak a cibuľu nadrobno nakrájame a chlieb natrháme na malé kúsky. Syr si nastrúhame a pridáme k zmesi. Pridáme 2 vajička, osolíme, dochutíme a dôkladne premiešame, aby sa všetky prísady prepojili. Z hmoty tvarujeme guľôčky, ktoré obalíme v strúhanke a vyprážame v rozpálenom oleji dozlatista. Hotové karbonátky osušime papierovým obrúskom a podávame s prílohou podľa chuti.

## **PRÍLOHA: Zemiakovo – mrkvová kaša**

### Potrebujeme:

4 zemiaky  
3 mrkvy  
soľ

### Postup:

Zeleninu si očistíme, nakrájame na malé ale rovnaké kúsky a dáme do hrnca. Zeleninovú zmes zalejeme vodou tak, aby bola cca 1 cm nad zmesou. Posolíme a necháme variť kým nie je zelenina mäkká. Zlejeme vodu a zeleninu rozpučíme.